

Rheinischer Weihnachtssalat

Zutaten:

15 kleine Matjesfilets
3 Äpfel (Boskop)
2 kg Kartoffeln
½ Sellerie
½ Glas Essiggurken
1 Röhrchen Kapern
4 Eier
2 Zwiebeln
1 kl. Glas rote Bete
2 Tüten Walnüsse
2 Pck. Schnittlauch tiefgefroren
Mayonnaise, saure Sahne
Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, ca. 45 Minuten (Messerspitzenprobe), pellen und auskühlen lassen. Die Eier hart kochen. In einer Salatschüssel Mayonnaise, saure Sahne und etwas Gurkenwasser verrühren. Alle Zutaten gewürfelt, kleingehackt oder in Streifen geschnitten in die Salatsauce geben. Mit Salz (nur wenig, Matjes ist salzig) Pfeffer und Zucker abschmecken. Nach mehreren Stunden Durchziehzeit ist der Salat nach abermaligen Durchrühren und Abschmecken verzehrbereit.